



Ficha Técnica de Producto

Cod. Artículo..... PR0001763 Versión..... 1 Fecha aprobación..... 14/10/14
Especificación Num..... 1460
Producto..... Pepperoni-HSM
Codigo Artículo Cliente.....

Descripción Mezcla de aditivos, condimentos y especias desarrollada para la elaboración de prod cárnicos cocidos.
Apariencia Polvo.
Color Rojizo.
Sabor Penetrante a especias.
Ingredientes Sal común, especias, corrector de acidez (E-575), estabilizador (E-407), antioxidantes (E-316, E-301), aromas, aroma de humo.
Caducidad 18 meses. Conservar en un lugar seco a temperatura ambiente.

	Concepto	Mínimo	Máximo	Unidades	Método
Físico	Humedad		8	%	P-1/02
Químico	Sal común (NaCl)	43,27	47,83	%	P-1/10
Microbiológico	TPC		3.000.000	cfu/g	AOAC 990.12
	E.Coli		<10	cfu/g	AOAC 991.14
	Salmonella		Ausente	en 25 g	AOAC 2004,03

Dosis 27 gr/kg de masa cárnica.
Aplicación Elaboración de pepperoni.
Alergenos Puede contener trazas de leche y derivados, soja y derivados y sulfitos.
Envase Bolsa complejo de polietileno-poliamida o saco de papel-polietileno.
Comentarios Resultados expresados en % en fórmula.



Ficha de Preparación del Producto

Composición

PASTA FINA:

Magro de 1ª	15,75 kg
Nitrificante EG27-12	0,05 kg
Pepperoni-HSM	0,80 kg
Sal común	0,40 kg
Hielo triturado	5,00 kg

COMPOSICIÓN:

Magro de 1ª	29,60 kg
Tocino	45,00 kg
Nitrificante EG27-12	0,10 kg
Pepperoni-HSM	2,70 kg
Sal común	0,80 kg
Pasta fina	22,00 kg

Proceso

1. Preparar la pasta fina en cuter con el magro semicongelado, los aditivos y el hielo. La temperatura final deberá estar entre 5 y 8° C.
2. Separar la pasta fina e introducir en la cuter el magro troceado y semicongelado, trabajar y a media trituración añadir los aditivos y la pasta fina.
3. Cuando tengamos un grano de guisante, añadir el tocino y trabajarlo hasta el tamaño de un grano de arroz. La temperatura final deberá ser inferior a 0° C.
4. Embutir inmediatamente en tripa deseada.
5. Dejar reposar el embutido a temperatura ambiente (20° C) durante 24 horas.
6. Si se desea, ahumar unas 3-5 horas a una temperatura inferior a 50° C.
7. Cocer en horno con calor seco a 75° C hasta alcanzar los 60° C en el centro de la pieza.
8. Enfriar a una temperatura ambiente y después en agua fría. No necesita conservar en cámara.

Lourdes Coll
Directora de Garantía de Calidad
lcoll@pimursa.es